ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR THE USER
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.159.30 N

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

MOD. 60/30 FRE
MOD. 60/60 FRE

SOMMAIRE

Chapitre	**Instructions pour l'installateur**
1	Conformité aux Directives "UE"
1.1	Schémas d'installation
1.2	Schémas électriques
1.3	Caractéristiques électriques
1.4	
2	Prédisposition
2.1	Dispositions légales, prescriptions techniques et généralités
2.2	Installation
2.2.1	Branchement électrique
2.2.1.1	Raccordement équipotentiel
2.3	Dispositifs de sécurité fournis avec l'appareil
Chapitre	**Instructions pour l'utilisateur**
3	Mise en service
3.1	Mode d'emploi - Allumage et extinction
3.2	Vidange des cuves
4	Maintenance, entretien et nettoyage

1 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "UE"

REMARQUE : les friteuses sont fabriquées conformément aux exigences essentielles des directives UE, en accord avec la "Directive basse tension 73/23 UE", de la "Directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336 UE", et possèdent la certification "CE" selon la Directive 93/68 UE.

1.3 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

MODÈLE	60/30 FRE	60/60 FRE
VOLTAGE NOMINAL	400V + 3N~	50/60 Hz
PUISSANCE kW	7,5	15
TYPE DE CÂBLE	H05RN-F	H05RN-F
SECTION CÂBLE ALIMENTATION	5 x 1,5 mm²	5 x 2,5 mm²
DIMENSIONS (mm) **LARGEUR** **PROFONDEUR** **HAUTEUR**	 300 600 280 (410)	 600 600 280 (410)

La plaquette signalétique contient toutes les données nécessaires à l'installation et se trouve sur la partie postérieure du côté gauche de l'appareil.

2 PRÉDISPOSITION

La friteuse doit être installée dans un endroit bien aéré, si possible sous une hotte aspirante. pour assurer l'évacuation complète des vapeurs de cuisson. Avant la mise en service ôter tous les films qui protègent l'appareil et nettoyer soigneusement chaque surface avec chiffon doux, de l'eau tiède et un produit détergent, de façon à éliminer complètement toute trace du produit antirouille appliqué en usine ; essuyer ensuite avec d'un chiffon propre.
Si l'appareil doit être installé à proximité de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, de revêtements décoratifs, etc., il est recommandé de préparer ceux-ci avec des matériaux non inflammables, ou bien de laisser un espace libre d'un minimum de 100 mm autour de l'appareil.
Contrôler que les normes contre l'incendie soient scrupuleusement respectées.
Suivant les modèles, les appareils peuvent être installés sur table ou bien en batterie avec d'autres appareils de notre gamme, sur des socles spéciaux ou sur des chevalets.
L'interrupteur général et la prise de courant doivent se trouver à proximité de l'appareil et être facilement accessibles.
Vérifier la mise à niveau, contrôler la stabilité et le réglage en hauteur au moyen des pieds réglables.

2.1 DISPOSITIONS LEGALES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS

Respecter les prescriptions suivantes pendant le montage :
1) normes contre les accidents du travail ;
2) normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé ;
3) lire attentivement les recommandations de ce livret car elles fournissent des indications importantes sur la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil ;
4) conserver ce livret d'instructions afin qu'il puisse être consulté à tout moment par les opérateurs concernés.

2.2 INSTALLATION

L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé.
Les opérations d'installation doivent être effectuées dans le respect des normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une installation défectueuse, une manipulation non prévue, une utilisation incorrecte, un mauvais entretien, à la négligence, et en cas de non-respect des normes en vigueur.

RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR

APPAREIL PESANT PLUS DE 40 kg

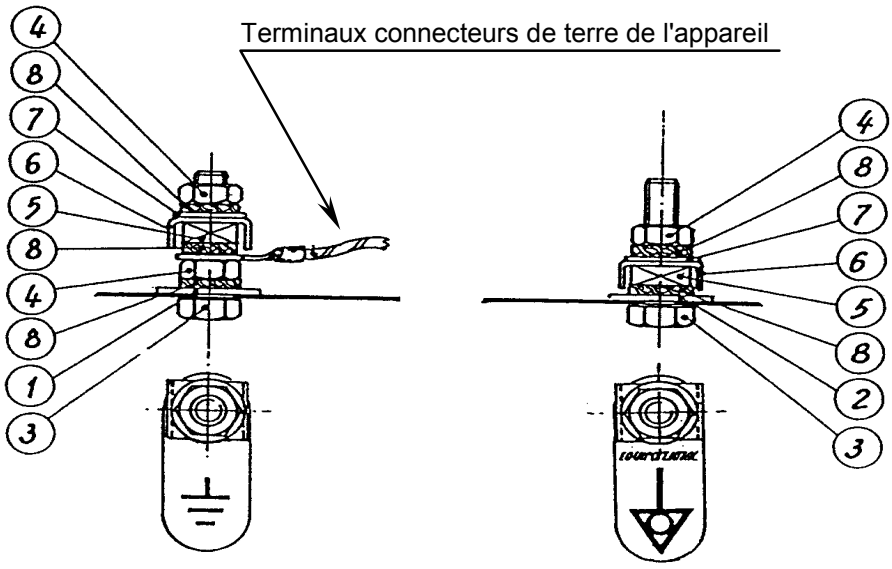
RACCORDER LE CÂBLE D'ALIMENTATION À LA BORNE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE POSITIONNER DÉFINITIVEMENT L'APPAREIL

2.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

1) Les friteuses sont livrées prédisposées pour fonctionner sous une tension de 400 Vca + 3N.
2) Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur automatique de portée appropriée, ayant une distance d'ouverture entre les contacts de 3 mm minimum. En outre, la tension du secteur ne doit pas s'écarter de plus de ±10%. de la tension prévue.
3) Les caractéristiques du câble flexible utilisé pour le raccordement au réseau électrique ne doivent pas être inférieures à celles du type avec isolation en caoutchouc H05RN-F ; ce câble devra avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale de courant, c'est-à-dire une section minimale identique à la section prescrite pour chaque modèle de friteuse, comme indiqué au tableau 1.3.
4) L'entrée des câbles et le bornier de connexion des friteuses de table, se trouvent sur le panneau arrière; pour procéder au raccordement, retirer les vis et dégager le volet de protection.
5) Il est indispensable de raccorder l'appareil à une prise de terre. Pour ce faire, une borne avec une plaquette portant le symbole ⏚, à laquelle le conducteur de mise à la terre devra être raccordé, se trouve près du bornier.
   Ce connecteur doit être suffisamment long pour ne pas être sollicité avant que les fils d'alimentation n'aient été effectivement débranchés, en cas de relâchement du serre-câble.
   REMARQUE : le dispositif de mise à la terre doit être conforme aux normes en vigueur.

2.2.1.1 RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL

En cas d'installation de plusieurs appareils en batterie, la cuisine devra être raccordée à un dispositif équipotentiel dont l'efficacité devra être contrôlée conformément à la réglementation en vigueur. Le prise de raccordement se trouve sur le panneau arrière des appareils de table et est signalée par une plaquette portant l'inscription "ÉQUIPOTENTIEL".



REMARQUE : le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des normes de sécurité en vigueur relatives aux accidents du travail !

2.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité qui intervient lorsque le thermostat de régulation de la température est défectueux, évitant ainsi une surchauffe de l'huile qui deviendrait aussitôt inutilisable et pourrait représenter un risque d'incendie.
Elles sont en outre munies d'un micro-interrupteur qui coupe l'alimentation électrique en cas de soulèvement hors cuve des résistances.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Avant d'utiliser la friteuse, il est recommandé de la nettoyer soigneusement , en particulier les cuves (voir chap. "Nettoyage et Entretien").

3 MISE EN SERVICE

ATTENTION : L'appareil doit fonctionner sous la surveillance de l'utilisateur !

Remplir la cuve d'huile jusqu'au niveau maximum. Le niveau d'huile ne doit pas descendre en-dessous du minimum indiqué sinon l'huile pourrait s'enflammer.
La friteuse ne doit jamais être utilisée ni branchée sans huile!
Le couvercle doit toujours être à portée de main de l'opérateur de façon à pouvoir être immédiatement utilisé pour étouffer les flammes au cas où l'huile prendrait feu.

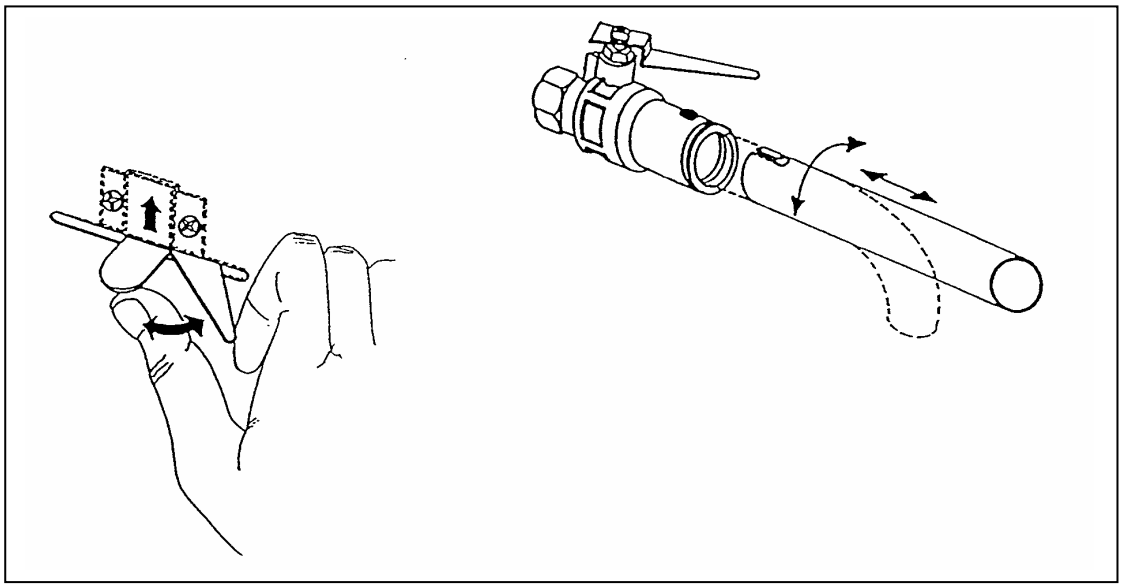
3.1 MODE D'EMPLOI MISE EN MARCHE ET EXTINCTION

S'assurer que robinet de vidange d'huile est bien fermé. Remplir la cuve d'huile jusqu'au niveau maximum. Porter l'interrupteur de l'appareil de la position "0" à la position désirée ; les voyants lumineux s'allument. Le voyant lumineux vert indique que l'appareil est sous tension ; le voyant lumineux jaune signale que les éléments de chauffage fonctionnent ; il s'éteint quand la température programmée est atteinte. Pour éteindre la friteuse reporter l'interrupteur sur la position "0".

3.2 VIDANGE DES CUVES

<u>FRITEUSE DE TABLE</u> :

L'utilisateur doit se munir d'un récipient pour récupérer l'huile de vidange de la friteuse.
Monter le tuyau de vidange avec un raccord à baïonnette comme indiqué sur le schéma.
Porter la manette de vidange de l'huile sur la position indiquée sur le schéma.



4. MAINTENANCE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder à toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Faire contrôler l'état de la friteuse par un technicien spécialisé au moins tous les six mois.
Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau, un produit détergent et un chiffon humide; les produits détergents ne doivent contenir aucune substance corrosive ou abrasive car celles-ci pourraient endommager les surfaces en acier.
Après le lavage, rincer à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, appliquer énergiquement une fine couche d'huile de vaseline à l'aide d'un chiffon doux de façon à étendre un léger voile protecteur sur toutes les surfaces en acier ; ne pas oublier d'aérer régulièrement les locaux.
Éviter absolument tout contact, continuel ou accidentel, de l'acier avec des matériaux ferreux pour ne pas provoquer un début de corrosion. Les ustensiles de cuisine, spatules, cuillères et autres devront être en acier inoxydable.
Pour la même raison, éviter de nettoyer l'acier inox avec des éponges, des brosses ou des racloirs en acier ordinaire. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable en la passant dans le sens du satinage.

ATTENTION :

Ne pas laver les friteuses avec un jet d'eau à haute pression car les éventuelles infiltrations d'eau sur les composants électriques sont susceptibles de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil et des systèmes de sécurité.